

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

Merkblatt

allgemeine Hygiene bei Veranstaltungen und Märkten

Vom Veranstalter sind folgende Voraussetzungen zu schaffen:

- Die **Standorte/-plätze für Einrichtungen** zur Herstellung und Abgabe von Imbiss und zum Getränkeausschank sowie Verkauf von Lebensmitteln sind an geeigneten Stellen zu wählen und müssen befestigt und vor Staub, Schmutz und herabfallendem Laub geschützt sein.
- Ausreichender Abstand zu den Toilettenanlagen ist zu gewährleisten.
- Die **Versorgung mit Wasser in Trinkwasserqualität** nach der Trinkwasserverordnung muss gewährleistet sein. Es sind je nach Größe des Festplatzes und je nach Anzahl der Einrichtungen eine oder mehrere **Trinkwasserzapfstellen** bereitzustellen bzw. Anschlüsse für die ortsveränderlichen Einrichtungen vorzusehen. Die verwendeten Schläuche müssen trinkwassergeeignet sein (KTW-DVGW-Prüfzeichen).
- **Elektroenergie** ist für die einzelnen Einrichtungen in ausreichender Kapazität bereitzustellen, so dass die Anlagen und Geräte zur Kühlung- und Tiefkühlung sowie Zubereitung ordnungsgemäß und störungsfrei betrieben werden können.
- Anfallende **Abwässer** sind ordnungsgemäß abzuleiten oder in geschlossenen, gekennzeichneten Behältnissen zu sammeln und in das Abwassernetz zu entsorgen.
- **Abfälle** sind in abdeckbaren Abfallbehältern zu sammeln. Die Entsorgung sollte möglichst täglich nach der Veranstaltung erfolgen. Anderenfalls sind die Abfälle bis zur Entsorgung außerhalb des Einzugsbereiches des Festplatzes aufzubewahren.
- Es sind folgende Sanitäreinrichtungen bereitzustellen:
 - Für das in den Imbissständen (einschließlich Verkaufseinrichtungen mit unverpackten Lebensmitteln) tätige **Personal** sollte mindestens eine **separate** und von den Besuchern / Gästen nicht nutzbare **Toilette mit Handwaschgelegenheit und Hygieneset** bereit gestellt werden. Toilette(n) sollte(n) sich in unmittelbarer Nähe, aber dennoch in angemessener Entfernung zu den Einrichtungen zur Speisen- und Getränkeversorgung befinden.
 - Für **Besucher und Gäste** sind separate Toiletten bereitzustellen. Je nach Größe der Veranstaltung sollten die Toiletten zentral an einem oder an mehreren Standorten aufgestellt werden und einen angemessenen Abstand zu den Einrichtungen gem. Ziffer 1.2 haben. Die Abwässer sind ordnungsgemäß zu beseitigen.

Hygienische Anforderungen an die ortsveränderlichen Einrichtungen:

- Bauhygienische Anforderungen:
 - Bei **Imbisswagen, Verkaufswagen, Grillfahrzeugen** und **Schankwagen** sind die lebensmittelhygienischen Anforderungen hinsichtlich der „Umhausung“, Fußböden und Kundenschutz im Verkaufsbereich in der Regel erfüllt. Beim Anmieten von diesen Wagen sollte dennoch auf einen technisch und hygienisch (Sauberkeit, Ausstattung) einwandfreien Zustand geachtet werden.
 - **Imbissbuden** müssen eine Umhausung an drei Seiten, eine Überdachung und festen Fußboden, der bei Verarbeitung von Risikolebensmittel nass zu reinigen (wischbar) sein muss, haben. Innenwände müssen insbesondere in Spritzbereichen und bei Verarbeitung bzw. Abgabe von Risikolebensmitteln abwaschbar bzw. abwischbar sein.
 - **Imbissstände und Verkaufsstände** müssen eine Überdachung und festen Fußboden haben. Zusätzlicher Schutz an der Rückseite und den Seiten muss vorhanden sein (z.B. mindestens durch Anbringen von Folienverkleidung).
 - Die **Gulaschkanone** ist auf einem festen Untergrund aufzustellen. Im Bereich, in dem mit unverpackten Lebensmitteln/Speisen hantiert wird ist eine Überdachung (z.B. großer Sonnenschirm) erforderlich. Für ausreichend Kundenschutz ist auch außerhalb des unmittelbaren Verkaufsbereiches zu sorgen.
 - Bei Ausschank von Getränken im **Bierzelt** ist mindestens der Thekenbereich mit einem Holzfußboden auszulegen.
- Anforderungen an die Ausstattung:
 - Für **Arbeits- und Ablageflächen** sind glatte, abriebfeste, korrosionsfeste und nichttoxische Materialien, die leicht zu reinigen und desinfizierbar sind, zu verwenden.
 - **Kühl- und Tiefkühleinrichtungen** müssen in **jeder** Einrichtung mit zu kühlenden und leichtverderblichen Lebensmitteln in ausreichender Größe, die eine warengetrennte Lagerung ermöglichen, vorhanden sein.
 - An Gar- und Grillgeräten müssen ausreichend Kundenschutz zum Schutz der Lebensmittel und der Besucher vor Verletzungen (Verbrennungen, Verbrühungen) sowie Wrasen- und Rauchabzug gewährleistet sein. In „umhausten“ Ständen, Imbisswagen, Imbissbuden, Grillwagen etc. sind geeignete Abzugseinrichtungen (z.B. Abzugshauben) erforderlich.

- **Handwaschgelegenheit** muss in **jeder** Einrichtung, mit Warmwasser, Seifenspender und Einweghandtüchern vorhanden sein. Bei Verarbeitung oder Verkauf von leichtverderblichen Lebensmittel bzw. Risikolebensmitteln müssen die Handwaschbecken eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr (fließend Wasser) haben. Die Handwaschbecken müssen immer mit Einhebelmischbatterie ausgestattet sein oder berührungsfrei funktionieren (keine Drehknäufe)).
- Ausreichend **Kundenschutz** ist im Bereich unverpackt angebotener Lebensmittel (z.B. Aufsätze und Verkleidungen aus Glas oder Plastik, Abdeckhauben, Abdeckungen aus lebensmittelechten Plastikfolien, Absperrungen am Grillstand, s.a. „Gar- und Grillgeräte“) zu gewährleisten.
- **Trinkwasseranschluss mit Zapfstelle** ist erforderlich bei Schankanlagen mit Gläserspüle und Imbisseinrichtungen, die leichtverderbliche bzw. Risikolebensmittel verarbeiten.
- **Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren** für Arbeitsgeräte und evtl. Geschirr / Gläser (Spülbecken) müssen von Handwaschgelegenheit/-becken getrennt, geeignet und in ausreichender Größe und Anzahl vorhanden sein. Fließend Warm- und Kaltwasser sowie eine geeignete Abwasserentsorgung muss vorhanden sein. Außerdem müssen zusätzlich Behältnisse (z.B. Eimer), Wischtücher, Bürsten zum Reinigen der Ausstattung und der Tische in jeder Einrichtung vorhanden sein.
- Für die **Schankanlagen** müssen Betriebsbücher bzw. Formblätter gem. DIN 6650, Teil 6 mit aktuellem Reinigungsnachweisen für jede Anlage vorliegen.
- **Warenpflege:**
 - Alle Lebensmittel sind nur in Behältnissen, Foliebeuteln oder anderen geeigneten Umhüllungen aus lebensmittelechtem Material **aufzubewahren**. Unverpackte Lebensmittel sind **abzudecken**. **Lagertemperaturen** sind einzuhalten (siehe Etikett bzw. meist Kühlung bei max. + 7 °C, Tiefkühlung bei – 18 °C). Die Kühl-/Tiefkühlkette darf nur beim unmittelbaren Entladen bzw. Umfüllen kurzzeitig unterbrochen werden. Auch nicht zu kühlende Lebensmittel sind vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen nachteiligen Witterungseinflüssen zu schützen. Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Fuß- und Erdboden gelagert werden. Warme bzw. heiße Speisen/Imbiss sind bei mind. + 65 °C bis zur Ab-/Ausgabe heiß zu halten. Die zum Transport von unverpackten Lebensmitteln verwendeten Behältnisse sind nach jedem Gebrauch zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Folien /-beutel oder andere Einwegumhüllungen sind nicht wiederzuverwenden.
 - Bei **Hackfleischerzeugnissen** (z.B. Schaschliks, rohe, ungebrühte Bratwürste, Geschnetzeltes) ist die Einhaltung der Kühlkette zwingend vorgeschrieben. Hackfleischerzeugnisse sind nur in Kühleinrichtungen bei max. +4°C, kurzzeitig bei max.+7°C und nur in Kühlfahrzeugen oder Kühlboxen zu transportieren und danach bis zur Weiterverwendung im Kühlgerät aufbewahren.

- **Lebensmittel** sind, soweit erforderlich, nur mit Trinkwasser und in geeigneten Einrichtungen oder Behältnissen zu **reinigen**.
- **Speisen /Imbiss** sind nur unter Verwendung von gar-/grillfertigen Lebensmitteln und nur mit unmittelbar frisch aus der Trinkwasserzapfstelle entnommenen Trinkwasser oder stillem Wasser (kein Kanisterwasser!) zuzubereiten sowie durchzuerhitzen.
- Folgende **Eigenkontrollmaßnahmen** sind durchzuführen: Vor Einsatz sind die Lebensmittel auf einwandfreie Beschaffenheit zu prüfen. An- oder aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden. Die Mindesthaltbarkeitsdaten- bzw. Verbrauchsfristenangaben sind bei Anlieferung und vor der Verarbeitung zu überprüfen. Temperaturkontrollen der Kühl- und Tiefkühl-einrichtungen sind durchzuführen. Die Kühlgeräte sind mit Thermometern auszustatten. Ordnung und Sauberkeit ist ständig zu gewährleisten. Reinigung hat auch zwischendurch und bei Verschmutzung sofort zu erfolgen. Geräte und Behältnisse für Lebensmittel sind immer sauber zu halten. Auf Schädlinge ist zu achten (z.B. Fliegen etc.)

Sonstige Anforderungen:

- **Gesundheitsausweise nach IfSG inkl. einer gültigen Folgebelehrung** müssen für alle Personen / Beschäftigte (Personal), die Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln (frisches Fleisch, Milcherzeugnisse, Fisch, Ei etc.) haben, vorhanden sein. Diese Dokumente müssen bei Kontrollen vorgelegt werden. Zu Details und Ausnahmen wird auf das entsprechende Merkblatt des Gesundheitsamtes verwiesen (<http://www.landkreis-bautzen.de/1660.html>).
- Die **Belehrungen des Personals** ist vor Aufnahme der Tätigkeit mit **allen** Personen durchzuführen, die mit Lebensmitteln (auch Getränken) umgehen. Schwerpunkte sind u.a. Verhalten bei Erkrankungen (z.B. Durchfall) und Verletzungen, allgemeine hygienische Grundregeln im Umgang mit Lebensmitteln und der Warenpflege, Durchführung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen und Eigenkontrollen.
- Personen, die mit Lebensmitteln umgehen und die im Getränkeausschank tätig sind, müssen angemessene, saubere Kleidung tragen. Bei der Speisen-/ Imbissherstellung und -abgabe sowie beim Verkauf von Risikolebensmitteln ist **Hygienekleidung** zu tragen. Hygiene- und Arbeitskleidung sind mindestens täglich, bei Verschmutzung sofort zu wechseln. Bei kühlem Wetter ist die Hygienekleidung über der warmen Bekleidung zu tragen.
- Personen mit **infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren** dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

- Personen, die mit Lebensmitteln und Getränken umgehen, haben ein **hohes Maß an persönlicher Sauberkeit** zu halten. **Ringe, Uhren und Schmuck** sind von den Händen und Unterarmen beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln abzulegen. Fingernägel müssen sauber und kurz geschnitten sein. Das Tragen von Nagellack und künstlichen Fingernägeln hat beim Umgang mit offenen Lebensmitteln zu unterbleiben.

Kennzeichnung von Speisen und Getränken:

- **Vorverpackte Waren** (Abgabe über längeren Zeitraum als 24 Stunden nach Verpacken) sind komplett zu kennzeichnen (nach LMIV, *siehe gesonderte Merkblätter*)
- **Bei loser Ware** sind Zusatzstoffe und Allergene kenntlich zu machen (genaue Anforderungen *siehe gesonderte Merkblätter*)

Hinweis:

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung:

Landratsamt Bautzen
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
Taucherstraße 23
02625 Bautzen
Tel. Nr.: 03591 / 5251 39001
Fax-Nr.: 03591/ 5251 39009
E-Mail: lueva@lra-bautzen.de